

## 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

### a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 26., 29., 30. és 35. pontjában kapott felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § c) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. § (1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelyek során a kistermelő

a) az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítményt (a továbbiakban együtt: vendéglátó létesítmény) látja el,

b) az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel előállított élelmiszerrel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el,

c) az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa jogszerűen kifogott hallal, közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el,

d) falusi vendégasztalt üzemeltet,

e) az 1. melléklet B. részében meghatározott szolgáltatásokat végez magánszemélyek és más kistermelők részére.

(2) A kistermelő az e rendelet szerint forgalomba hozni kívánt élelmiszerének előállítása során előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással – beleértve az 1. melléklet B. részében meghatározott szolgáltatást végző kistermelőt is – elvégeztethet, a nyomonkövethetőség biztosításával. Feldolgozatlan és feldolgozott állati eredetű élelmiszerek esetében, az előállítási részfolyamat az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 23. §-ának (1) bekezdése szerinti engedéllyel rendelkező élelmiszer létesítményben nem végeztethető. A kistermelő az 1. melléklet B. részében meghatározott tevékenységek közül nem veheti igénybe az állat vágása és húsának feldolgozása és ételkészítés szolgáltatási tevékenységet más kistermelőtől.

(3) A rendeletet nem kell alkalmazni az élelmiszerek magánháztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása során.

2. § E rendelet alkalmazásában:

1. *Kistermelő*: az 1. § (1) bekezdésében meghatározott tevékenységet végző természetes személy;

2. *Elsődleges termelés*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 178/2002/EK rendelet) 3. cikkének 17. pontja szerint elsődleges termelésnek minősülő tevékenység;

3. *Alaptermék*: az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) 2. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint alapterméknek minősülő élelmiszer;

4. *Feldolgozatlan termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének n) pontja szerint feldolgozatlan terméknek minősülő élelmiszer;

5. *Feldolgozott termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének o) pontja szerint feldolgozott terméknek minősülő élelmiszer;

6. *Húskészítmény*: az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 853/2004/EK rendelet) I. mellékletének 7.1. pontja szerinti termék;

7. *Baromfi*: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.3. pontja szerinti állatfajok;

8. *Nyúlféle*: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.4. pontja szerinti állatfajok;

9. *Kistermelő gazdaságában nevelt állat*: olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőzően születésétől vagy kikelésétől kezdve, vagy baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlfélék esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartam alatt a gazdaságában nevelt;

10. *Végső fogyasztó*: a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 18. pontja szerint végső fogyasztónak minősülő fogyasztó;

11. *Régió belüli*: a kistermelő gazdaságának helye, illetve – a 3. § (3) bekezdésének rendelkezését figyelembe véve – a termék-előállítás helye szerinti megyében lévő, valamint budapesti;

12. *Gazdaság helye*: az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar, illetve a termék előállítás helye;

13. *Falusi vendégasztal*: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén;

14. *Rendezvény*: a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: 210/2009. Korm. rendelet) 28. §-ának a) pontja szerinti fogalom;

15. *Biztonságos hőkezelés*: az a hőkezelési eljárás (sütés, főzés), amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.

**3. § (1)** A kistermelő – mint a 178/2002/EK rendelet 3. cikk 3. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozó – felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.

(2) Kistermelői élelmiszer értékesítését a kistermelőn kívül a vele egy háztartásban élő személy, valamint a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője is végezheti.

(3) Ha az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvaron nem biztosíthatóak az előállítás és értékesítés feltételei, illetve vadon termő alaptermék, kifogott hal feldolgozása esetén, a termék előállítása más – az előírásoknak megfelelő – helyen is elvégezhető.

**4. § (1)** A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

(2) A kistermelő egyéb állati eredetű alapterméket, valamint az 1. § (1) bekezdésének b) és c) pontja szerinti élelmiszert – kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát – saját gazdaságának helyén, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet. A kistermelő saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhidon – beleértve a vágópontot is – levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti.

(3) A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és – kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer felhasználásával – a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 7. pontja szerinti kiskereskedelmi tevékenységként – falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.

(4) Az (1) és (2) bekezdésben meghatározott élelmiszerek régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli értékesítése történhet a vásárló kérésére, a kistermelő által, házhozszállítással is, valamint az egyes élelmiszerek tekintetében e rendeletben szabályozott, piaci értékesítésre vonatkozó területi korlátok betartásával.

(5) Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény kistermelői árut kizárólag a végső fogyasztó részére értékesíthet, az Éltv. 14. §-ának (4)–(6) bekezdése szerinti forgalomba hozatali és felelősségi

rendeletek alapján.

(6) Piacon és vásáron történő értékesítés esetén a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól, továbbá a vásárokról és a piacokról szóló jogszabályban foglalt előírásokat be kell tartani.

(7) Az élelmiszereket szállításuk és tárolásuk során, jellegüknek megfelelő hőmérsékleten, szennyeződéstől védve kell tartani.

**5. § (1)** A kistermelő az 1. § (1) bekezdése szerinti tevékenységének – kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását – megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint illetékes Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (a továbbiakban: MgSzH) kerületi hivatalának (a továbbiakban: illetékes kerületi hivatal) írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,
- c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

(2) Amennyiben a kistermelő a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: 210/2009. Korm. rendelet) hatálya alá tartozó kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, úgy azt a 210/2009. Korm. rendelet szerint köteles bejelenteni. Amennyiben az alaptermék vagy termék forgalomba hozatalának bejelentése MgSzH-nál kerül teljesítésre, azt a kerületi hivatalnál kell megtenni.

(3) A kerületi hivatal a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el az Éltv. 38. §-a szerint.

(4) Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak akkor hozható forgalomba, ha az állomány, amelyből az adott termék származik, igazoltan részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programokban, illetve – tejtermelő állomány esetében – amely igazoltan mentes gümőkórtól és brucellózistól. Ennek igazolására a kistermelő kérelmére az illetékes kerületi hivatal hatósági állatorvosa a 2. melléklet szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) állít ki.

(5) A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A kistermelő állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozhat forgalomba.

(6) A hatósági állatorvosi bizonyítvány vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek, valamint a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania.

(7) A nyilvántartott kistermelőnél az MgSzH kockázat becslés alapján helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést jogosult végezni. Amennyiben a kistermelő által folytatott élelmiszer-termelés és -előállítás a vonatkozó előírásoknak nem felel meg, a megengedett kis mennyiségeket túllépte, a kistermelő által nem bejelentett tevékenységet végez, az élelmiszer-biztonságot érintő állat-egészségügyi, élelmiszer-higiéniai vagy élelmiszer-biztonsági hiányosság tapasztalható, a kerületi hivatal jogosult írásbeli felszólítással kötelezni a hiányosság kijavítására vagy a mulasztás pótlására. A hiányosság vagy mulasztás további fennállása esetén, illetve életveszéllyel vagy súlyos egészségkárosodással fenyegető élelmiszerbiztonsági hiba esetén a kerületi hivatal jogosult a tevékenység végzését azonnal felfüggeszteni, korlátozni, a hatósági állatorvosi bizonyítványt és annak másolatát visszavonni, a nyilvántartásból törölni, illetve intézkedni a külön jogszabályban meghatározott egyéb jogkövetkezmények foganatosításával kapcsolatban. Amennyiben a kistermelő tevékenysége során a fogyasztó egészségét súlyosan veszélyeztető hiányosság kerül megállapításra, a kistermelőt és a gazdaságot az adott tevékenység gyakorlásától 3 évre el kell tiltani.

**6. § (1)** A kistermelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről adatlapot kell készítenie a következő tartalommal:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az élelmiszer megnevezése,
- d) az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,

- e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,
- f) tárolási hőmérséklet.

(2) A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről az (1) bekezdés szerinti adatlapot nem kell vezetni.

(3) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést alkalmaznia kell. A csomagoláson fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetében a „termelői” jelzót a termék megnevezése előtt. Csomagolatlan élelmiszernek – beleértve az alapterméket is – kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítése esetén a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzót. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.

(4) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozzállítással, a csomagoláson fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, a termék nevét, a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát és fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében a tárolási hőmérsékletet, valamint a termék tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le. Csomagolatlan élelmiszer ilyen módokon történő értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni.

(5) Az étkezési tyúktojás értékesítése esetén – a helyi piacon értékesített tojások jelöléséről szóló jogszabályban foglalt kivétellel – fel kell tüntetni az egységes közös piacszervezésről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletben és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet részletes alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló 2008. június 23-i 589/2008/EK bizottsági rendeletben előírt jelölést. A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére a gazdaság helyén vagy házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben az értékesítés helyén feltüntetni a nevét és címét.

(6) Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést.

(7) A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartani. A kistermelő köteles a nyilvántartást, valamint a húsvizsgálatot igazoló hússzállítási igazolásokat 2 évig megőrizni.

**7. § (1)** A kistermelő tulajdonában lévő, gazdaságában nevelt és a gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlféle vágás előtti állományszintű, valamint vágás utáni húsvizsgálatát a hatósági vagy a jogosult állatorvos a gazdaság helyén végzi el, a vizsgálat után a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást állít ki, amely alapján a baromfi és nyúlféle húsa forgalomba hozható. A vágás utáni húsvizsgálatot nem kell elvégeztetni, ha a heti vágási szám az 1. melléklet A. részében szereplő heti maximális mennyiség 25%-át nem haladja meg, és az értékesítés közvetlenül a végső fogyasztó részére történik a gazdaság helye szerinti településen. A vágás időpontját azonban ez esetben is be kell jelenteni a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak. A levágott baromfi és nyúlféle húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik. Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.

(2) A kistermelő saját gazdaságában nevelt, e rendelet szerinti értékesítésre szánt, tulajdonában lévő sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu csak engedélyezett vágóhídon kerülhet levágásra, a hatósági vagy a jogosult állatorvos az elvégzett húsvizsgálat után a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást állítja ki.

(3) A (2) bekezdésben megnevezett állatok húsának hűtését haladéktalanul, de a friss hús és a

belsőség melegen történő szállítása esetén, legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. A friss húst 0 – +7 °C, a belsőégeket 0 – +3 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni, és a feldolgozásig, illetve az értékesítésig a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani. A húst lefagyasztani nem szabad.

(4) Falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében, a kistermelő által levágott, az 5. § (4) bekezdésben foglaltaknak megfelelő állományból származó, sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon – az 1. melléklet A. részében meghatározott kis mennyiségeken belül – évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel. A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni az illetékes kerületi hivatalnak.

(5) A sertés húsát a húspan előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i, 2075/2005/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 2075/2005/EK rendelet) I. mellékletének I. vagy II. fejezete szerint meg kell vizsgáltatni. A vágásból származó hús, sertés esetében a 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat kedvező eredménye alapján, lefagyasztható, és a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A sertés vágását követő ételkészítési program során – amíg nem áll rendelkezésre 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat eredménye – az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni.

(6)

**8. § (1)** Az 1. § (1) bekezdésének *a)* és *c)* pontjában meghatározott tevékenységre vonatkozó élelmiszer-higiéniai követelményeket a 4. melléklet tartalmazza.

(2) Az 1. § (1) bekezdésének *b)* és *e)* pontjában meghatározott tevékenységeknél a 852/2004/EK rendeletben a tevékenység jellegétől függően meghatározott előírásokat, valamint az 5. mellékletben meghatározott követelményeket kell betartani.

(3) A falusi vendégasztal keretében végzett élelmiszer-előállítás e rendelet szerinti szabályait a 852/2004/EK rendelet előírásainak betartása mellett kell alkalmazni.

(4) A 7. § (2) bekezdése szerinti állatok levágásával kapcsolatban a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet adott tevékenységre vonatkozó előírásait be kell tartani.

**9. § (1)** Ez a rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

*a)* az élelmiszer-higiénéről szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikke (2) bekezdésének *c)* pontja, valamint 1. cikkének (3) bekezdése,

*b)* az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikke (3) bekezdésének *c)* pontja, 1. cikkének (4) bekezdése, valamint 1. cikke (5) bekezdésének *a)* pontja.

(3) Az élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 89/2005. (X. 11.) FVM–EüM–ICSSZEM–PM együttes rendelet Mellékletének 1.1.4. pontjában az „Elsődleges élelmiszert termelők és alapterméket forgalmazók” szövegrész helyébe az „Engedélyköteles élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalának engedélyezése, valamint kistermelők, alkalmi rendezvények” szövegrész lép.

(4) Hatályát veszti a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM–EüM–ICSSZEM együttes rendelet.

### 1. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

#### **A. rész**

#### **Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában**

Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves maximális mennyiség**
---	---------------------------	----------------------------

1.	Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
2.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése***	10 db	120 db
3.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
4.	100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése***	2 db	24 db
5.	Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg
9.	Tej értékesítése	200 liter	
10.	Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg	
11.	Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5 000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db
13.	Hal értékesítése		6 000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20 000 kg
15.	Savanyúság	150 kg	5 200 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
18.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
20.	A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67. § (2) bekezdés b) pontja szerinti bérfőzött, illetve a 67/A. § (4) bekezdés b) pontja szerinti magánfőzésből származó párlat értékesítése		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat
21.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	

\* Tej és tejtermék esetében napi maximális mennyiség.

\*\* Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával.

\*\*\* Élősúlyban.

## B. rész

### A kistermelő által végezhető szolgáltatások

	A	B
	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye

1.	füstölés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
2.	aszalás, szárítás, őrlés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
3.	állat vágása és húsának feldolgozása	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
4.	Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
5.	terménytisztítás	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
6.	olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

2. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

**HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY**

**az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve feldolgozásához**

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

Értékesíthető feldolgozatlan, illetve feldolgozott termékek köre:

Értékesítés területe:

Hatósági állatorvos neve:

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór- és brucellózismentes.

Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

20.... év ..... hónap ..... nap

P. H.

.....  
hatósági állatorvos

3. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

**HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS**

**kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához**

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

A levágott állat faja, kora hónapban:

Az állat egyedi azonosítójának száma:

Értékesíteni kívánt termék megnevezése:

Értékesíteni kívánt termék mennyisége:

Értékesítés helye:

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:

Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágást megelőzően, valamint azok húsát a levágás után megvizsgáltam, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztem, és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.

Hatályosság: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomtatott betűvel):

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:

20.... év ..... hónap ..... nap

P. H.

.....  
állatorvos

#### 4. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

### **Kis mennyiségű alaptermék termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó előírások**

#### I. Általános higiéniai követelmények

1. Ez a melléklet az elsődleges termelésre és az alaptermékek kistermelő által történő kezelésére, tárolására, szállítására vonatkozik, feltéve, hogy ez a kezelés lényegesen nem változtatja meg a termék jellegét.

2. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget – amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett –, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

3. Az elsődleges termelés és az ehhez kapcsolódó műveletek során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.

4. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.

5. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

6. Az alaptermékeket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A kistermelőnek a vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.

7.

8. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazoltan megfelelő. A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerekkel is átvihetők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.

9. Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.

10. A hulladékot és szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék és a környezet szennyeződését.

11. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről, a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni, melyet 5 évig köteles megőrizni.

12. Gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló jogszabály előírásait is be kell tartani.

## II. Különleges higiéniai követelmények

1. Azokat a helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, térben el kell különíteni azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

2. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.

3. A nyers tejet +6 – +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 – +6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csomagolása csak tiszta, fertőtlenített csomagolásra alkalmas edényzetbe történhet. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén, azt használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

4. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

5. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell. A nyerstejnek olyan állatból kell származnia, amely

a) nem mutatja a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit,

b) jó általános állapotban van, nem mutatja olyan betegség tüneteit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, nem szenved váladékképződéssel járó, fertőző ivarszervi megbetegedésben, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,

c) tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyasztathatóságát.

6. Nyers tej értékesítésekor dokumentált módon tájékoztatni kell a vásárlót, hogy a nyers tej csak forralás után fogyasztható.

7. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak (havi 2 minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,

b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

8. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.

9. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni, a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni.

## 5. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

### **Baromfi és nyúlfélék hújának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények**

1. A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja.

2. A baromfi, nyúlfélék vágására (elvéreztetés, forrázás, kopasztás, nyúzás, zsigereles) külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, melynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátottnak kell lennie. A toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását és a szennyvízkezelést a külön jogszabályoknak megfelelően kell végezni.

3. Az 1. pont szerint levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a levágás helyén kell elvégezni. A kistermelő a vágást megelőzően köteles egyeztetni a vágás időpontját az állatorvossal, a rendelet 7. §-ának (1) bekezdésében foglalt kivétellel.

4. Az 1. pont szerint levágott állatok húsának belső hőmérsékletét haladéktalanul le kell hűteni 0 – +4 °C, belsősegeit pedig 0 – +3 °C közötti hőmérsékletre, és a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén, vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.

5. A kistermelő baromfihús fagyasztást nem végezhet, a baromfihúst tilos festeni.